

El azafrán (y II)

● EUGENIO MARTÍN SÁIZ MOLINER. Realizador de TV y etnógrafo



Los últimos campos de azafrán que se recogen son los que se han sembrado en el año, ya que la producción de flor es muy escasa y no es rentable arrancarla cuando ya se ha abierto. La recolección de la rosa del azafrán termina diariamente a las 11 ó 12 del mediodía, cuando las flores están tan abiertas que las cerdas dificultan el arrancado.

Las flores recogidas al amanecer son extendidas en el suelo del patio de la casa para que pierdan humedad y se abran, facilitándose así el esbrine. El suelo de yeso, al contrario que el de cerámica o ladrillo, absorbe mejor la humedad secando más la flor.

Después de un buen almuerzo toda la familia se reúne alrededor de la mesa de esbrinar. Con el «mandilejo» o tela recia sobre las piernas, el plato a un lado, los dedos hábiles y la vista aguzada, comienza la larga jornada de esbrine que terminará a la medianoche.

El «esbrine» consiste en extraer, manualmente, los estigmas o «brines» de la rosa. Cogida la flor con una mano, con la otra se arrancan los brines para echarlos en el plato. El resto de la flor o «farfolla», que no sirve para nada, se echa sobre el mandilejo de las piernas para tirarlo en el campo al día siguiente.

Dada la incomodidad de la postura fija del cuerpo durante las numerosas horas



que se dedican al esbrine, la mesa de esbrinar tiene unas medidas especiales que permiten estar con los hombros descansados, al apoyar los codos en una postura correcta sobre el tablero.

Normalmente, las familias que tienen mucha producción de azafrán, contratan «estajeros» o «piones» que, entre 110 y 130 ptas./onza de azafrán esbrinado, ayudan en esta labor. Teniendo en cuenta que una persona con habilidad puede sacar al día de 12 a 16 onzas de brin, el jornal obtenido por el día de esbrine pocas veces supera las 2.000 ptas.

Para los «estajeros», la jornada de esbrine comienza normalmente a las nueve de la mañana para terminar a las doce de la noche. A excepción de un momento de descanso para cada una de las tres comidas, la jornada transcurre al pie de la mesa.

La rosa del azafrán puede mantenerse fresca, según las condiciones en que se ha cogido, de cuatro a seis días. Si se ha

arrancado seca y cerrada, esa rosa puede aguantar hasta seis días, pero si se ha cogido húmeda y abierta, en dos o tres días se hace pastosa y se estropea.

Algunas familias con gran producción de azafrán, dada la dificultad en encontrar «estajeros», en lugar de pagar a tanto por onza dan el trabajo del esbrine a medias entre el esbrinador y el propietario.

El drogue es la lengüeta amarilla que tiene la flor junto al estilo. Hasta hace algunos años, este producto se separaba en otro plato, pues también era comprado independientemente del azafrán.

«Melguizas» son aquellas rosas que tienen seis hebras de brin en lugar de tres. A veces, durante el esbrinado puede aparecer alguna «melguiza» y entonces, el que la ha cogido le da un pellizco al compañero que se va pasando de uno a otro. Cuando salen muchas melguizas es señal de buena cosecha ese año.

Al finalizar la jornada, y antes de tostar las brines, se procede al pesaje del producto obtenido en verde. La balanza es el método tradicional todavía vigente que permite calcular las onzas de azafrán esbrinadas. A la vista del esbrinador, en uno de los platos, se coloca el azafrán y en el otro las medidas de metal, que según su tamaño son: la libra, media libra, la onza, media onza, perra gorda y perra chica.

La dueña de la casa va anotando en un cuaderno las onzas esbrinadas, diaria-

mente, por cada uno de los «estajeros» que han ayudado en el esbrine.

Después de anotado el peso, se procede a tostar el azafrán extendiendo las brines en la tela de un ciazto fino, que se coloca sobre una estufa o sobre el rescodo de un brasero con el fuego bajo. Cuando se considera que está tostado en parte, se le da la vuelta a la brin con otro ciazto para completar el proceso.

Con la pérdida de humedad en la evaporación, el peso del azafrán se reduce a una quinta

o una sexta parte, por lo que son necesarias cinco o seis libras en verde para la obtención de una libra de azafrán en seco.

El azafrán se guarda envuelto en papel de periódico o en cajas de cartón, en un lugar templado, sin humedad y oculto de la luz, a la espera de su venta en el momento más apropiado. Los precios son establecidos por la situación del mercado en cada momento y ofrecidos por los compradores o «zafraneros» que casa por casa buscan el producto. El precio del azafrán, según el año, está entre las 30.000 y las 40.000 ptas./libra en seco.

Para los azafraneros, tener azafrán es tener dinero, ya que se conserva muchos años sin una merma notable en su calidad. A veces, si el precio es muy bajo y no ur-



Después de un buen almuerzo toda la familia se reúne alrededor de la mesa de «esbrinar». El «esbrinar» consiste en extraer manualmente los estigmas o «brines» de la rosa.



ge su venta, lo guardan hasta que vengan años de mayor precio por libra, o bien lo venden cuando les hace falta el dinero. Como dicen en Villarquemado: «no da más gozo el azafrán que el día que se vende».

Casi todas las familias de las zonas productoras de azafrán tienen una pequeña parcela dedicada a este cultivo, que les proporciona unos ingresos extras a los habituales. Para muchos, este trabajo forma ya parte de la tradición, identificando la entrada del otoño con la necesidad de manipular la rosa del azafrán.

Por sus propiedades aromáticas y colorantes, el azafrán se usa como condimento para la cocina. En el campo de la medicina se utiliza su poder diurético, afrodisíaco y para favorecer la menstruación.

Monreal del Campo es el centro comarcal del azafrán en Teruel. La habilidad y rapidez para sacar la brin de las rosas se dan cita cada año en el concurso provincial de esbrinar. Dos representantes por cada localidad deben esbrinar 150 rosas «abiertas», facilitadas en bolsas por la organización, cumpliendo una normativa que determina al ganador de esta modalidad de trabajo.

En el Museo Monográfico del Azafrán, ubicado en Monreal del Campo, se recoge todo el proceso de este cultivo que tiende a desaparecer, para que el visitante pueda adentrarse en el mundo desconocido del azafrán y llegue a comprender el complejo universo social, económico y cultural que rodea al *crocus sativus*. ■

SOLO PARA MOTORES EXIGENTES

Con **AMALIE** obtendrá los Mejores resultados gracias a las altas prestaciones de nuestros Aceites Lubricantes.

Saque el máximo rendimiento del motor y de su negocio con un aceite que le ofrece total protección al desgaste, gran reducción en el consumo y un servicio técnico de primera calidad.

La amplia gama de Aceites **AMALIE**, minerales y sintéticos, está especialmente diseñada para todo tipo de vehículos, gasolina o diesel, ya sea Turismos, Industriales, Obras Públicas, Maquinaria Agrícola ...

Sea exigente con su motor, confíe en **AMALIE**.



AMALIE
MOTOR OIL